

Link do produktu: <https://beta.rafex.eu/pieprz-mac-khen-1-kg-p-212440.html>



Pieprz Mac Khen 1 Kg

Cena	240,00 zł
Numer katalogowy	RAFEX004724
Kod EAN	05902888160461
Producent	Rafex

Opis produktu

Ten drugi kuzyn pieprzu syczuańskiego jest owocowy i żwieży z nutami klementynki i cytronelli. Dobrze komponuje się z rybami i owocami morza.

Papryka Mat Khen, znana również jako papryka leśna, to dzika jagoda, która rośnie w północnej części Wietnamu, w pobliżu granicy z Chinami i Laosem. Jest blisko spokrewniona z papryką syczuańską i japońską Sancho. Istnieje wiele odmian uprawianych w sąsiednich krajach, gdzie jest używany do wzbogacania szerokiej gamy lokalnych potraw (północny Wietnam, Laos i Tajlandia).

Jego żywioowy smak przypomina owoce cytrusowe, takie jak klementynka i mandarynki, z zapachem cytronelli. Jest pikantna i ma właściwości znieczulające, ale o dziwo jest dość łagodna – co jest charakterystyczne dla członków tej rodziny papryk.

Mat Khen dobrze łączy się z cytronellą i imbirem, szczególnie w połączeniu z drobiem, rybami czy owocami morza. Tatar rybny, smażone przegrzebki lub krewetki dają wyraźną nutę żwirową. Może być również stosowany do dań z kaczki lub wieprzowiny wraz ze szczyptą żwiego imbiru lub anyżu gwiazdkowatego.

Mat Khen ma wielkie powinowactwo z czekoladą, spróbuj tarty czekoladowej lub musu z ciemnej czekolady.